

### TABELLA CALCOLO FULL COST

CALCOLO FOOD COST	RISULTATO 1	operazione	RISULTATO 2	operazione	VALORE FINALE
COSTO AL PEZZO	COSTI TOTALI SOSTENUTI NEL PERIODO	:	NUMERO PEZZI VENDUTI NEL PERIODO	=	
FULL COST	COSTO AL PEZZO	+	FOOD COST	=	

NOME PRODOTTO	PREZZO DI VENDITA IVA ESCLUSA	operazione	FULL COST	operazione	VALORE FINALE MARGINE
PRODOTTO 1		-		=	
PRODOTTO 2		-		=	
PRODOTTO 3		-		=	
PRODOTTO 4		-		=	
PRODOTTO 5		-		=	
PRODOTTO 6		-		=	
PRODOTTO 7		-		=	
PRODOTTO 8		-		=	
PRODOTTO 9		-		=	
PRODOTTO 10		-		=	